

Primo Piano

A Grappoli, nella città delle cento sculture, un focus sui vini campani

di: Gianmaria Tesei

8 luglio 2025



Si trova in provincia di Catania e ha un'importante vocazione enoica. Si tratta di **Belpasso**, una città denominata "delle cento sculture" per il progetto che vuole realizzare un museo a cielo aperto con opere d'arte in pietra lavica nelle strade e nelle piazze. Sono già una settantina quelle realizzate e trenta di esse si possono ammirare presso il Parco Urbano Peppino Impastato.

In questo contesto si è tenuta la IV edizione di **Grappoli**, la manifestazione creata dall'associazione giovanile **Verde Basico** di Salvo Laudani e la cui direzione esecutiva è affidata al sommelier **Sergio Bellissimo**.

Il programma è stato caratterizzato da banchi d'assaggio dedicati a 70 cantine siciliane, talk, masterclass, momenti musicali e altri dedicati all'arte pittorica. Poi, dalla prima edizione del Premio Grappoli. L'area food ha assicurato la degustazione di prodotti e piatti tipici. Quest'anno il tema centrale è stato **L'Etna e i vulcani del Mediterraneo**, tema declinato con una degustazione guidata incentrata sui vini dei **Campi Flegrei** e del **Somma-Vesuvio** (alcuni dei quali presenti anche nei banchi d'assaggio).

Tenutasi presso l'aula consiliare del Municipio di Belpasso e curata da **Associazione Italiana Sommelier e Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino**, la masterclass è stata condotta dal delegato di AIS Campania **Ernesto Lamatta** e dal coordinatore ONAV Avellino **Simone Feoli**. Ospite d'onore il sommelier **Mattia Sperti**. Dieci i vini degustati per esplorare alcuni territori vulcanici della Campania, attraverso i vitigni Caprettone, Falanghina e Piediroso.

CAMPI FLEGREI

I Campi Flegrei (dal greco antico: "campi ardenti") costituiscono l'areale vulcanico più grande d'Europa. Ubicati nel napoletano, comprendono i comuni di Bacoli, Monte di Procida, Pozzuoli, Quarto, Giugliano in Campania e una porzione della città di Napoli. La zona raggiunge altitudini che superano raramente i 450 metri ed è caratterizzata da inverni temperati ed estati segnate dalla calura. Significativa la vicinanza al mare e la presenza di venti costanti. I terreni sono costituiti da rocce ignee, tufi e sedimenti vulcanici che sono peculiari della caldera principale e dei tanti crateri (33), fumarole e sorgenti termali proprie di questo areale unico. I minerali prevalenti sono: magnesio, potassio, ferro e silice, che assicurano ubertosità ai terreni, esaltando i vitigni. Tra questi ultimi, i più utilizzati e noti sono la falanghina (nel biotipo flegreo) e il piediroso, chiamato, a livello locale, *pér'e palummo*, con uno spazio rilevante anche per l'aglianico. Altri vitigni a bacca bianca prodotti, in percentuali minori sono: montonico, greco e coda di volpe. Tra quelli a bacca rossa ricordiamo: primitivo, sciascinoso e marsaliano. Chicche a Procida sono la vernaccia, la cavalla e la tenella.

SOMMA-VESUVIO

Il Monte Somma rappresenta l'area vulcanica da cui è sorto il Vesuvio e costituisce, attualmente, la parte settentrionale del complesso vulcanico Somma – Vesuvio. E' la zona vitivinicola più antica, contraddistinta da boschi di latifoglie e castagne che guardano verso nord. Si tratta di un'areale in cui si svolge viticoltura eroica, considerate le pendenze dei terreni che si spingono sin quasi dentro i boschi. I suoli sono ricchi di sabbie nere, di ceneri e lapilli, con prevalenza di minerali quali fosforo, ferro, silicio e potassio. Il clima è abbastanza fresco e umido, segnato da importanti escursioni termiche. Il **Vesuvio**, propriamente detto, è rivolto a sud ed è un vulcano di più recente formazione, imputabile all'eruzione del 79 d.C. Le composizioni dei suoli sono simili, ma differenziate a seconda delle microzone. Le vigne godono delle peculiarità tipiche della prossimità al mare Tirreno e di un clima maggiormente mite. I vitigni a bacca bianca adoperati in prevalenza sono caprettone, catalanesca e coda di volpe. Altri tipici della zona: falanghina, greco e fiano. Tra quelli a bacca rossa dominano piediroso e aglianico, ma si distinguono anche sciascinoso, olivella, guarnaccia, tintoria e primitivo.

I VINI

Pietrafumante Spumante Metodo classico 2021 – Casa Setaro (VESUVIO)

Caprettone 100% – 30 mesi sui lieviti

L'azienda nasce nel 2005, grazie a Massimo Setaro e alla moglie Mariarosaria che fondano la cantina sotto l'abitazione di famiglia, proseguendo nel solco della passione per il mondo del vino di Vincenzo, padre di Massimo. Ci troviamo in area vesuviana, a Trecase, dove Casa Setaro, che produce anche olio EVO, possiede 12 ettari vitati, ubicati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici eterogenei con diversa presenza di lapilli, rocce effusive e minerali. Piediroso, falanghina, aglianico e caprettone sono i vitigni coltivati dall'azienda. Il *caprettone*, varietà a bacca bianca, deve il suo nome alla peculiare forma del grappolo, che può richiamare la barba di una capra. Questo vino, uno spumante brut, fa affinamento in bottiglia per 30 mesi sui lieviti, con la sboccatura che avviene durante la primavera del terzo anno dalla vendemmia. Il vino base affina in acciaio per 6 mesi e per 3 mesi in bottiglia. Il perlage mostra bollicine molto fini, con una buona persistenza. Il colore è giallo paglia luminoso. Al naso sprigiona aromi floreali di ginestra e fiori bianchi. Si denotano anche aromi agrumati e di pesca. Poi ancora: note di frutta candita, lievito e burrose, con accenni sulfurei e citrini. In bocca è pungente e fresco. Mostra buona acidità, discreta struttura e lunghezza e una chiusura sapida.

DOC Lacryma Christi Bianco Vesuvio, Lacrimabianco – Cantine Olivella (VESUVIO)

Caprettone 80% e Catalanesca 20%

Siamo nel cuore del complesso vulcanico Somma-Vesuvio. L'azienda di Ciro Giordano produce in biologico da 12 ettari distribuiti in tre comuni diversi: San'Anastasia, Pollena Trocchia e Somma Vesuviana, siti tra i 300 e i 650 metri s.l.m. Il nome della cantina deriva da un'antica sorgente chiamata "dell'Olivella", che riforniva di acqua il Palazzo Reale di Portici durante il periodo borbonico. Le viti di piediroso, caprettone e catalanesca poggiano su suoli ricchi di minerali. La *catalanesca*, in questo vino presente per il 20%, prende il nome dalla Catalogna, la regione della Spagna da cui Alfonso I d'Aragona trasse, nel XV secolo, le prime barbatelle, piantumandole sui fianchi del Monte Somma. Questo vino affina per qualche mese in acciaio. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso si presenta con aromi di fiori di agrumi e gelsomino. Il fruttato assume le sembianze olfattive della pera bianca e della mela. Si colgono anche sentori iodati e di erba mediterranea, soprattutto giglio bianco. In bocca si mostra ampio, denotando una lieve astringenza tattile. Al sorso si evidenzia una trama in cui si intrecciano sapidità e acidità interessanti che conducono ad un finale lungo.

IGT Pompeiano Bianco, Pompeii 2023 – Bosco de' Medici (VESUVIO)

Caprettone 100%

Siamo nei pressi di una città che non necessita di presentazioni. Stiamo parlando di Pompei e ci troviamo, ancora una volta, in zona Vesuvio. Tutto inizia con nonno Raffaele Palomba, all'inizio del secolo scorso. Ma l'azienda nasce solo nel 1996. Nel 2014, per omaggiare la passione di Raffaele, i nipoti, Emiddia, Sonia, Lella e Giuseppe creano la cantina e danno vita alla produzione di vini con il brand Bosco de' Medici. Gli attuali proprietari, Antonio Monaco e Giuseppe Palomba, detengono 40 ettari complessivi, di cui 8 vitati a un'altitudine di 230-350 metri s.l.m., su terreni vulcanici e sabbiosi. L'azienda è un wine resort, in cui si svolgono anche attività, pure a carattere didattico, di equitazione. Bosco de' Medici produce in biologico, prevalentemente da aglianico, falanghina e caprettone, seguendo la filosofia biodinamica. Il nome dell'azienda fa riferimento al fatto che i terreni pare che fossero connessi al Castello di Ottaviano, acquisito da Bernardetto de' Medici nel 1567. Questo vino, che proviene dalle uve della Vigna Rotonda di Terzigno, fa fermentazione, macerazione e affinamento (quasi otto mesi), per circa il 70% della massa, in silos e per il 30% in anfora. Le due parti vengono assemblate in imbottigliamento. Segue un affinamento almeno due mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi oro. Al naso, note floreali di ginestra, agrumi e albicocca. Aromi di cera d'api e menta completano il bouquet. Al sorso è ampio e morbido. Tornano note floreali e di menta. Il finale è caratterizzato da freschezza e persistenza.

DOC Campi Flegrei Bianco, CRUna DeLago 2023 – La Sibilla (CAMPI FLEGREI)

Falanghina 100%

Prima tappa sui Campi Flegrei. L'azienda ha alle sue spalle cinque le generazioni di viticoltori della famiglia De Meo, famiglia che agisce sin dalla metà dell'800 in questa zona. L'azienda nasce ufficialmente con Luigi e Restituta nel 1997 e prosegue fino ad ora in virtù dell'impulso innovativo dato dai figli Vincenzo, Salvatore e Mattia. La Sibilla dispone, ad altitudini tra i 30 e i 300 metri s.l.m., di 10 ettari vitati a falanghina, piediroso e, in minor parte a varietà locali quali marsigliese, olivella, annarella (bacca rossa), malvasia rosa, pisciarella e suriciella (bacca bianca). L'azienda si trova nel comune di Bacoli, situato appena a ovest della città di Napoli, non lontano dall'Antro della Sibilla Cumana, donde il nome dell'azienda. I terreni vulcanici e minerali guardano l'isola di Ischia e la famiglia Di Meo si è fatta custode di antiche vigne (anche viti di 85 anni) inerpicate sulle colline di Baia tra opus reticulatum e urbanizzazione. Una storia gloriosa segna la zona in cui sorge l'azienda: dalla Piscina Mirabilis alla tomba di Agrippina, da ciò che rimane di una villa forse acquisita da Cesare Augusto (e che si trova nei terreni aziendali), dal castello aragonese al parco archeologico sommerso di Baia. Questo vino affina 6 mesi in acciaio sulle fecce fini e matura i dodici mesi successivi in bottiglia. Il colore è giallo dorato con tessitura mediamente densa. All'olfatto prevalgono aromi di agrumi, soprattutto pompelmo, di macchia mediterranea, di cera d'api, con una peculiare nota sulfurea. All'assaggio gioca tra freschezza, acidità e sapidità, dimostrandosi pungente e giovane. Mediamente lungo.

DOC Lacryma Christi Bianco Vesuvio, Vigna del Vulcano 2022 – Villa Dora (CAMPI FLEGREI)

Caprettone 80% e Falanghina 20%

Ancora Campi Flegrei. La località di produzione è Terzigno, sita nel Parco Nazionale del Vesuvio, a 3 km da Pompei. Vincenzo Ambrosio fonda l'azienda nel 1997, insieme ai suoi figli Giovanna, Alberto e Francesca, raccogliendo la passione per il territorio e la tradizione vitivinicola che ha animato più generazioni della famiglia Ambrosio. L'azienda, ubicata tra i 250 e i 300 metri s.l.m., si occupa di recuperare ed esaltare il patrimonio vitivinicolo della zona con i suoi 8 ettari di vigne a "pergola vesuviana", con viti anche di settant'anni di età. I vitigni utilizzati sono falanghina e coda di volpe e, in minor parte, caprettone (bacca bianca) e piediroso e aglianico (bacca rossa). I terreni, contraddistinti dalla caratteristica "schiuma di lava" mista a lapilli, ospitano, in ulteriori tre ettari, 1300 piante di olive, da cui si produce olio EVO. Questo vino matura in acciaio con sosta su fecce fini per 10/12 mesi. Affina ulteriormente per alcuni mesi in acciaio e bottiglia. Il colore è giallo luminoso quasi dorato. All'olfazione regala note di fiori di campo, di mandarino, camomilla, zenzero, zucca e aromi di eucalipto e salmastri. Si schiudono anche fragranze terziarie di vaniglia. Al sorso è morbido e scorrevole, energico, con richiami ai terziari colti all'olfazione. Chiusura sapida e lunga.

DOC Campi Flegrei Bianco, Vigna Gigliano Solfatara 2021 – Cantine Federiciane 1951 (CAMPI FLEGREI)

Falanghina 80%, Bombino 5%, Greco 5%, Verdeca 5% e Montonico Bianco 5%

Siamo nel cuore dei Campi Flegrei, a Bacoli. Intorno al 1950 la famiglia Palumbo decide di dare sostanza al sogno enoico di nonno Paolo. È suo figlio Antonio che decide di affiancare alla produzione di Falanghina e Piediroso, il recupero del vino di Gragnano (un blend di Aglianico, Piediroso e Olivella o Sciascinoso, che diventerà sottozona della DOC Penisola Sorrentina). Suo figlio Paolo prosegue nell'attività ampliando la produzione. Attualmente, Paolo, Pina e i loro tre figli Marco, Antonio e Luca guidano un'azienda che si è espansa in altri territori della Campania, fino a raggiungere 50 ettari di vigna. Gli appezzamenti vitati sono in parte propri e in parte della cooperativa formata, nel 2012, dai conferitori dell'azienda. Le altitudini (dai 30 ai 400 metri s.l.m.), così come le composizioni dei terreni, sono varie. Il nome della cantina deriva da Federico II di Svevia, che, nel 1227, fece erigere una fortezza su uno sperone che incombe sulla zona in cui si trova l'azienda (che produce anche olio). Questo vino deriva dalla Collina di Cigliano (100 mt s.l.m.) e rappresenta un cru aziendale. La fermentazione di questo vino avviene per il 90% in acciaio inox e per il 10% barrique di rovere. L'affinamento sulle fecce fini risospese regolarmente dura dodici mesi. Il colore è giallo dorato con lievi riflessi verdognoli. Al naso emergono aromi di frutta gialla matura, soprattutto albicocca, note vegetali, di miele di acacia. Si avvertono anche sentori di eucalipto, liquirizia e di vaniglia. In bocca è fresco e di volume. Mostra una buona struttura, un discreto tenore acido e una sapidità importante che permane a lungo sul palato.

DOP Campi Flegrei Bianco, Vigna Astroni 2020 – Cantine degli Astroni (CAMPI FLEGREI)

Falanghina 100%

La famiglia Varchetta si dedica alla produzione vinicola dal 1891. Una storia di quattro generazioni è alla base dell'attuale configurazione aziendale, con la definizione del brand odierno che risale al 1999. Cantine degli Astroni si trova nei Campi Flegrei, sulle pendici esterne del cratere Astroni, che fu riserva di caccia borbonica e, attualmente, Riserva Naturale Statale. L'azienda, che produce anche olio EVO, detiene 25 ettari – tra i 150 e i 290 metri s.l.m. – impiantati a falanghina, aglianico, piediroso, sciascinoso e olivella. L'azienda si propone, in tal modo, di salvaguardare la biodiversità e di difendere le tradizioni vitivinicole del territorio. I terreni sono costituiti, con percentuali differenti a seconda delle micro zone, da sabbia, tufo e materiali piroclastici, con elevata presenza di potassio, fosforo e calcio. La vigna Astroni, dalle cui uve si trae questo vino, si estende per circa 1,5 ettari, a 190 metri s.l.m., su suoli composti da 70% di sabbia, 29% di limo 29% e 1% di argilla. Questo vino affina otto mesi in acciaio senza refrigerazione. Il colore è giallo oro. Al naso, aromi floreali di rosa e glicine e fruttati di pera. Si percepiscono note erbacee, mandorle e lievi sentori di idrocarburo, quasi sulfurei. In bocca fresco e piacevole, dichiara una certa struttura e una buona armonia con le componenti di sapidità e acidità. Chiude pulito e lungo.

DOC Piediroso dei Campi Flegrei, Settevulcani 2023 – Salvatore Martusciello (CAMPI FLEGREI)

Piediroso 100%

Salvatore Martusciello fonda l'azienda omonima nel 2015, con la sua compagna di vita Gilda. Martusciello, sin dagli anni '90, si occupa della valorizzazione dei vini e vitigni campani, quali Falanghina, piediroso, asprinio d'Aversa, Gragnano e Lettere, concorrendo alla definizione di nuove denominazioni. L'azienda, che ha la sua sede a Pozzuoli, possiede 12 ettari, nei Campi Flegrei, nella Penisola Sorrentina e nella zona di Aversa. Le altitudini toccano punte massime di 550 metri s.l.m. e i suoli sono vulcanici e sabbiosi. Sono tre le linee aziendali: Trentapioli (con uno spumante da asprinio d'Aversa), Ottouve e Settevulcani. Il vino fa parte di quest'ultima gamma ed è un Piediroso, detto localmente Pèr e palummo, in purezza. Il nome regionale del vitigno significa piede di colomba per il colore e la forma del raspo che in vendemmia assume una coloritura rossastra, come i "piedi" del colombo. Questo vino affina per pochi mesi in acciaio. Il colore è rosso rubino con contorni violacei. Al naso, fragranze di frutta rossa e scura, soprattutto ciliegia, amarena, prugna e mora, con note vegetali e speziate di pepe nero, sentori balsamici e di foglia di tabacco. In bocca si avverte una buona ampiezza e un tannino fine, non aggressivo. Lungo, richiama il fruttato e la speziatura percepiti al naso. Buona intensità e significativa lunghezza.

DOP Piediroso dei Campi Flegrei, Terrazze Romane 2020 – Cantine del Mare (CAMPI FLEGREI)

Piediroso 100%

Gennaro Schiano, attuale proprietario di Cantine del Mare è attivo sin da giovanissimo nella azienda agricola di famiglia. L'esperienza, così maturata a partire dagli anni '80, precede quella come cuoco in America e come ristorante a Formia. Schiano decide poi, nel 2003, di ritornare all'agricoltura e fonda la sua azienda. I possedimenti ammontano, attualmente, a 11 ettari di vigneti, con viti anche di 120-150 anni di età, impiantate su un generoso terreno vulcanico di tessitura sabbiosa. Le viti, ubicate tra i 30 e i 120 metri s.l.m., sono coltivate sul Monte Procida, di fronte alle isole di Procida e Ischia. Da questa prossimità al mare Tirreno nasce il nome aziendale. L'azienda fa parte di FIVI, garantendo così che la filiera produttiva è integralmente in mano al produttore. Proprio Schiano si prefigge di recuperare il territorio, preservando i vigneti originari disposti sui fianchi dei Campi Flegrei, esaltando soprattutto gli autoctoni piediroso e falanghina. L'azienda produce 12 vini, tra cui anche una grappa e un passito da falanghina. Terrazze romane, che proviene da viti esposte a sud, matura in acciaio per 4 mesi e affina in bottiglia un anno. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso si segnalano per aromi di fiori rossi, soprattutto geranio. Ematico e ferroso, si annuncia con sentori di arancia sanguinella, anice stellato, noce moscata e liquirizia. In bocca è corposo e morbido. Il tannino si presenta con finezza e si avverte una buona acidità. Lungo, chiude con echi fruttati.

DOC Lacryma Christi del Vesuvio Rosso Superiore, Vigna Lapillo 2018 – Sorrentino (VESUVIO)

Piediroso 80% e Aglianico 20%

L'azienda, creata, nel 1989, si trova a Boscotrecase, in provincia di Napoli, a 7 Km da Pompei. La storia dell'azienda è legata a nonna Benigna Sorrentino che riceve, all'inizio degli anni '50, per il suo matrimonio, 3 ettari di terreno. Il figlio Paolo prosegue l'attività agricola e negli anni '90 si dimette dall'attività di direttore di banca per dedicarsi interamente alla terra e ai suoi frutti. Negli anni 2000, inizia a vinificare l'Aglianico del Vesuvio, affiancato dalla moglie Angela Cascone. La terza generazione è operativa in azienda ed è costituita dai figli Giuseppe, addetto alla gestione e produzione, Benny (da Benigna, il nome della nonna), enologa, e Maria Paola, hospitality manager. Sorrentino si estende per 40 ettari, coltivati a coda di volpe, piediroso, aglianico, falanghina e catalanesca. Le altitudini vanno dai 200 ai 600 metri s.l.m., con suoli vulcanici sabbiosi. Tre le linee: Classica, Bollicine e Crù Prodivi. Il vino in esame fa parte di quest'ultima. Questo vino affina in tonneau per alcuni mesi. Il colore è rosso rubino abbastanza profondo. Al naso si esprimono aromi fruttati, soprattutto lampone, mirtillo e ribes. Si percepiscono anche sentori di nocciola, ginepro, tabacco e pepe nero. In bocca è slanciato e mostra corpo e struttura. Tannini ben gestiti si accompagnano a una discreta acidità. Lungo e intenso, chiude con un finale avvolgente.

<https://grappolietna.it>

di Gianmaria Tesei
